

Karfreitag 2026



Bärlauchkremsuppe mit hausgebeiztem Lachs 6,50 Euro

Frühlingssalat mit 6 gebratenen Riesengarnelen
und hausgemachten Baguette 17,80 Euro

hausgemachte Bärlauchravioli mit Salaten der Saison 18,80 Euro

Lachssteak auf Gemüse-Bärlauchtagliolini 26,80 Euro

Zander gebraten auf Frühlingsgemüse
dazu Cocos-Currysoße und Dampfkartoffeln 26,80 Euro

Aischgründer Karpfenfilet in Kräutern gebraten
mit Cocos-Currysoße auf Gemüse und Dampfkartoffeln 23,80 Euro

Aischgründer Karpfen gebacken mit gemischtem Salat 21,80 Euro

Aischgründer Karpfenfilet (grätenfrei) mit gemischtem Salat 22,90 Euro

Salate der Saison mit gebackenen
Karpfenknusper mit Flosse und Ingraisch 21,80 Euro

Karpfen blau im Silvanersud pochiert dazu Dampfkartoffeln,
Apfelsahnemeerrettich und brauner Butter 23,80 Euro

Graskarpfenfilet in Weißweinbuttersoße(Beure Blanc)
dazu Gemüse und Petersilienkartoffeln 24,80 Euro

Welsfilet in Kräutern gedünstet auf Wurzelgemüse
Petersilienkartoffeln 24,90 Euro

Forelle gebraten „Müllerin Art“
mit Dampfkartoffeln und Frühlingssalat 25,80 Euro

Zum Dessert empfehlen wir...

hausgemachtes Raffaelorahmeis pro Kugel 2,80 Euro

hausgemachtes Passionsfruchtsorbet 2,80 Euro

Crème brûlée 6,80 Euro,

Tiramisu 6,80 Euro